



Glutenvrije Brownie Taart met Avocado

Glutenvrij eten hoeft niet saai te zijn, zeker niet met het dessert. Maak daarom deze heerlijke Glutenvrije Brownie Taart met Avocado. De taart is gemaakt met de FunCakes Mix voor Glutenvrije Brownies en gedecoreerd met frambozen en avocado's. Deze combinatie is echt hemels en zorgt ook nog eens voor een kleurenfeestje!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownies, Sans
Gluten 500 g

F11100
6,29 €



FunCakes Sucre Glace, Sans Gluten
500 g

F11130
3,75 €



FunCakes Pâte Aromatisante Vanille
100 g

F56210
5,79 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Decorator préférée Spatule
coudée 32,5 cm

02-0-0180
9,69 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 20 x 7,5cm

03-0-0034
11,05 €



Wilton Lyre Génoise Petite -25cm-

03-3105
11,49 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Glutenvrije Brownies 500 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 8 el
- FunCakes Smaakpasta Vanille 1 el
- 250 g ongezouten roomboter
- 4 eieren (circa 200 g)
- 250 g bevroren frambozen
- 3 avocado's (rijp)
- 125 g verse frambozen
- Halve citroen (uitgeperst)
- 3 blaadjes gelatine

Benodigheden

- FunCakes Bakspray
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Taartzaag
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek
- Wilton Chroom Plated Afkoelrek
- Blender
- Steelpan
- Grote zeef

Stap 1: Bak de Glutenvrije Brownie Taart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 gram FunCakes Mix voor Glutenvrije Brownies zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakvorm in met de bakspray. Verdeel daarna het beslag over de Wilton Bakvorm en bak de brownie in circa 40 minuten gaar. Stort de brownie na het bakken op een rooster en laat hem afkoelen.

Stap 2: Maak de vulling voor de taart

Maak de avocado's schoon en houdt drie mooie schijfjes achter voor decoratie. Pureer de rest met de staafmixer tot een gladde massa. Voeg 1 eetlepel vanille smaakstof, 5 eetlepels suikerbakkerspoeder en de citroensap van een halve citroen toe en mix dit nog even met de staafmixer tot alles opgenomen is. Plaats tot gebruik in de koelkast.

Stap 3: Maak de frambozen topping

Pureer met de staafmixer 250 gram bevroren frambozen met een klein scheutje water tot een puree. Druk de puree met een lepel door de zeef (boven een schaal). Voeg aan de gladde puree 3 eetlepels suikerbakkerspoeder toe.

Week de gelatine in ruim water. Verwarm in een steelpan de frambozen puree en roer hier de uitgeknepen gelatine doorheen. Laat iets afkoelen.

stap 4: Vul de Glutenvrije Brownie Taart

Snijd de brownie met de taartzaag twee keer door en besmeer de eerste twee lagen met de avocado crème om vervolgens alle lagen op elkaar te stapelen. Breng vervolgens bovenop de frambozensaus aan en laat de saus langs de rand naar beneden glijden voor een drip effect.

stap 5: Decoreer de Glutenvrij Brownie Taart

Decoreer vervolgens de bovenkant met verse frambozen en schijfjes avocado.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.